

TORTINHA DE ABÓBORA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 280 g de farinha de trigo sem fermento

125 g de manteiga

1 ovo

40 g de açúcar

5 ml de essência de baunilha

RECHEIO:

Recheio: 500 g de abóbora

60 g de açúcar cristal

30 g de leite em pó

1 ovo

Canela a gosto

MODO DE PREPARO

Misture bem a manteiga, o ovo e o açúcar. Acrescente a essência de baunilha, e então, agregue a farinha de trigo.

Deixe descansar na geladeira por 30 minutos. Faça uma camada fina de massa e reserve.

Cozinhe a abóbora no vapor. Quando estiver no ponto, amasse bem a abóbora e agregue o açúcar, o leite em pó, o ovo e canela, homogeneizando com um fouet.

Adicione o recheio generosamente sobre a camada de massa e asse em forno preaquecido até que a massa esteja levemente dourada e o recheio esteja firme, porém cremoso.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36767-tortinha-de-abobora.html>